



Speisekarte

Öffnungszeiten

Montag - Samstag 09.00 - 23.30 Uhr
Sonntag 10.00 - 17.00 Uhr

warme Küche

11.30 - 14.00 Uhr & 17.30 - 21.30 Uhr
11.00 - 14.00 Uhr

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können informiert sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

Fleischdeklaration: Unser Fleisch beziehen wir vom Dorfmetzger Luginbühl Wattenwil
Schwein, Rind, Poulet: Schweiz
Pferd: Kanada Trämeler Metzgerei Bern
Regionales Gemüse und Salate: Feller Thierachern

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16- Jährige.
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18- Jährige.

alle Preise inkl. 7.7% MWST

Ihre Gastgeber
ds Trube-Team

Blumensteinstrasse 46
3665 Wattenwil

Tel. 033 356 00 46
www.traube-wattenwil.ch
traube@wattenwil.ch

Sandrine Zaugg
Mettlepinte GmbH



Borspeise

Salat

Grüner Salat	7.00
Saisonale Salate an Haussauce und Croutons	
Gemischter Salat	9.00
Saisonale Salate an Haussauce und Croutons	
Kleiner grüner Salat	5.50
Saisonale Salate an Haussauce und Croutons	
Kleiner gemischter Salat	7.50
Saisonale Salate an Haussauce und Croutons	

Suppe

Tomatensuppe	5.50
Hausgemachte Tomatensuppe mit Rahm	
Bouillon mit Croutons	4.50
Bouillon mit Ei	5.50



Fleischgerichte

Vom Schwein

	Ganzes	Halbes
Rahmschnitzel 2 Schnitzel an sämiger Rahmsauce mit Pilzen, garniert mit Ananas, Pfirsich und Rahm Beilage nach Wahl	24.50	19.50
Paniertes Schnitzel 2 panierte Schnitzel garniert mit saisonalem Gemüse Beilage nach Wahl	24.50	19.50
Cordon Bleu Gefüllt mit Schinken und Raclettekäse, garniert mit saisonalem Gemüse Beilage nach Wahl	27.50	
Walliser Steak Überbacken mit Tomaten und Raclettekäse garniert mit saisonalem Gemüse Beilage nach Wahl	26.50	
Steak Garniert mit saisonalem Gemüse Beilage nach Wahl	25.00	

Beilagen: Pommes Frites, Röstikroketten, Nudeln oder Reis



Vom Rind

Rinds Entrecôte	32.00
Garniert mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter Beilage nach Wahl	
Rinds Entrecôte Stroganoff	33.00
Entrecôte Würfel an Paprika-Rahmsauce mit Champignons, Peperoni, Gurken und Zwiebeln Garniert mit saisonalem Gemüse Beilage nach Wahl	

Vom Pferd

Trämeler Steak 300 Gramm	33.50
Garniert mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter Beilage nach Wahl	
Trämeler Steak 200 Gramm	29.50
Garniert mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter Beilage nach Wahl	

Beilagen: Pommes Frites, Röstikroketten, Nudeln oder Reis



Vom Huhn

Pouletbrust Garniert mit saisonalem Gemüse und hausgemachte Kräuterbutter Beilage nach Wahl	26.00
Pouletflügeli ab 4 Stk.	2.20 pro Stk.
Chickennuggets ab 4 Stk.	1.50 pro Stk.
Schnitzelbrot Warmes Sandwich mit paniertem Poulet Schnitzel Sauce nach Wahl: Knoblauch, Curry, Tartar und Cocktail	8.50

Beilagen: Pommes Frites, Röstikroketten, Nudeln oder Reis



Tasta

Nudeln Bolognese	17.00
Hausgemachter Tomatenrindsfleischsauce mit Nudeln	
Nudeln Napoli	15.00
Hausgemachter Tomatensauce mit Nudeln	
Nach Wunsch mit Reibkäse	



Vegetarisch

½ Käsekuchen mit grünem Salat	15.50
Warmer hausgemachter Käsekuchen Garniert mit grünem Salat an Haussauce	
Gemüseschnitzel	21.50
Garniert mit saisonalem Gemüse Beilage nach Wahl	

Beilagen: Pommes Frites, Röstikroketten, Nudeln oder Reis



Traube Burger

Klassik Burger	17.50
Rindsgrillburger im Hamburgerbrot mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Salat Sauce: Andalouse (pikant) mit Pommes Frites	
Cheese Burger mit Speck	19.50
Rindsgrillburger im Hamburgerbrot mit Speck, Raclettekäse, Zwiebel, Tomaten, Gurken und Salat Sauce: Andalouse (pikant) mit Pommes Frites	
Cheese Burger Ananas Curry	19.50
Rindsgrillburger im Hamburgerbrot mit Ananas, Raclettekäse, Zwiebel, Tomaten, Gurken und Salat Sauce: Curry mit Pommes Frites	



Getränke

Mineral offen

	2dl.	3dl.	5dl.
Mineral mit Kohlensäure	2.80	4.00	5.20
Cola	2.80	4.00	5.20
Citro	2.80	4.00	5.20
Sinalco	2.80	4.00	5.20
Grapefruit	2.80	4.00	5.20
Rivella rot	2.80	4.00	5.20
Eistee	2.80	4.00	5.20
Apfelschorle	2.80	4.00	5.20

Mineral Flaschen & Fläschli

Mineral mit/ohne Kohlensäure	1 Liter	9.50
Mineral süss	1.5 Liter	13.50
Cola Zero	33cl.	4.80
Rivella blau	33cl.	4.80
Mineral ohne Kohlensäure	33cl.	4.80
Schweppes Indian Tonic	20cl.	4.90
Schweppes Bitter Lemon	20cl.	4.90
Michel Orangensaft	20cl.	5.00
Sanbitter	20cl.	4.90
Trojka Energy	25cl.	5.00



Warme Getränke

Kaffee, Tee und warme Getränke

Kaffee Crème	4.20
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	4.80
Schale	4.30
Latte Macchiato	4.90
Cappuccino	4.90
Kaffee Fertig	6.00
Kaffee Lutz	6.00
Kaffee Baileys	6.70
Kaffee Sitewage	8.70
Flämmli	8.50
Diverse Tee	4.20
Tee Rum	6.00
Tee Wy	5.20
Punsch ohne Alkohol	4.20
Fröschli	6.00
Schoggi	4.40
Ovo	4.40



Bier

Bier Offen

Herrgöttli	2dl.	3.80
Stange	3dl.	4.20
Chübu	5dl.	5.90

Flaschenbier

Gurten Lager	50cl.	5.70
Feldschlösschen	50cl.	5.70
Bügelbrau	50cl.	5.70
Schneider Weisse	50cl.	6.70
Feldschlösschen Alkoholfrei	50cl.	5.70
Ramseier Suure Moscht	50cl.	5.80
Ramseier Suure Moscht Alkoholfrei	50cl.	5.80
Alpenperle Rugenbräu	33cl.	4.70
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl.	4.60



Spirituosen

Aperol Spritz	15.0% Vol.	6cl.	8.50
Martini weiss	15.0% Vol.	4cl.	5.90
Cynar	16.5% Vol.	4cl.	6.00
Campari	23.0% Vol.	4cl.	6.00
Appenzeller	29.0% Vol.	4cl.	6.00
Baileys	17.0% Vol.	4cl.	6.00
43 Licor	31.0% Vol.	4cl.	6.00
Kirsch	40.0% Vol.	4cl.	5.00
Zwetschgen	40.0% Vol.	4cl.	5.00
Chrüter	40.0% Vol.	4cl.	5.00
Williams	40.0% Vol.	4cl.	5.00
Pflümli	40.0% Vol.	4cl.	5.00
Uelis Wacholder	37.5% Vol.	4cl.	5.00
Bätzi	40.0% Vol.	4cl.	5.00
Williamine	43.0% Vol.	4cl.	7.00
Apricotin	43.0% Vol.	4cl.	7.00
Vieille Prune	41.0% Vol.	4cl.	7.00
Vieille Poire	41.0% Vol.	4cl.	7.00
Grappa	40.0% Vol.	4cl.	7.00



Weinkarte

Offenweine

	1dl.	2dl.	3dl.	5dl.
Weisswein				
Cuvée la Biche	4.20	8.20	12.60	20.00
Yvorne	4.50	9.00	13.50	21.00
Johannisberg	4.10	8.20	12.30	19.00
Roséwein				
Oeil de Perdrix	4.00	8.00	12.00	18.50
Rotwein				
Salvagnin	3.80	7.60	11.70	17.50
Epesses	4.60	9.20	13.80	21.50
Dôle	4.10	8.20	12.30	19.00



Flaschenweine

Weinbeschreibung

Aigle rouge „Le bec d'Aigle“ 35.00 Jeninser Blauburgunder AOC 36.00

„Das Weinanbaugebiet in Aigle umfasst 132 ha, davon werden 22 ha für den Pinot Noir verwendet. Der Rebberg liegt an einer geschützten Lage, die hervorragende klimatische und geografische Bedingungen bietet. Der Winzer Alexandre Favre keltert mit viel Liebe und Hingabe einen fruchtigen und harmonischen Rotwein, der jedes Jahr von neuem begeistert.“

Region inkl. Ursprungsbez.:
Chablais AOC

Traubensorten:
Pinot noir, Gamay

Jahrgang: 2018
Flaschengrösse: 70 cl
Land: Schweiz

Frische rote Früchte wie rote Johannisbeere und Himbeere prägen den Duft. Im Gaumen frisch, saftig und fruchtig. Trinkiger Wein mit einem feingliedrigen Körper.

Region inkl. Ursprungsbez.:
Graubünden AOC

Traubensorten:
Pinot noir

Jahrgang: 2020
Flaschengrösse: 75 cl
Land: Schweiz



Le Blagueur

28.00 Bruma Rossa

28.00

Der kräftig Humagne verbindet sich mit den eleganten Pinot noir und Diolinoir, dem nach Kirschen duftenden Cornalin und dem lieblich vollmundigen Merlot zu einem grossartigen Trinkerlebnis.

Die Restsüsse verleiht diesem Wein seine unverschämte Süffigkeit.

Region inkl. Ursprungsbez.:

Valais AOC

Traubensorten:

Merlot, Cornalin, Humagne rouge, Pinot noir, Diolinoir

Jahrgang: ohne Jahrgang

Flaschengrösse: 75 cl

Land: Schweiz

Der Bruma Rossa ist sanft, körperreich und wurde aus den besten Barbera-Trauben hergestellt. Er hat eine intensive, dunkle rubinrote bis violette Farbe. Sein Bouquet ist aromatisch mit Nuancen von schwarzen Kirschen und Pflaumen. Im Abgang ist er rund und mild, mit ausge-dehnter Eleganz und genau der richtigen Menge an Säure.

Region inkl. Ursprungsbez.:

Vino Rosso d'Italia

Traubensorten:

Barbera

Jahrgang: ohne Jahrgang

Flaschengrösse: 75 cl

Land: Italien



Solar de Becquer Crianza 30.00

Klar definierter Fruchtausdruck von Brombeeren und schwarzer Johannisbeere, unterlegt mit etwas Vanille und Caramel. Kraft und Körper harmonieren gut mit der Struktur.

Region inkl. Ursprungsbez.:

Rioja DOCa

Traubensorten:

Tempranillo, Mazuelo, Garnacha,

Jahrgang: 2017

Flaschengrösse: 75 cl

Land: Spanien